Immélé
Œnolia Conseil
Le sens de l'effervescence

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-FORTIFIACRISTAL.FR
Révision : 2 du 13/06/2012

FORTIFIA CRISTAL

Co-adjuvant stabilisant pour la mise en bouteille en méthode traditionnelle ou l'élaboration de vin effervescent en cuve close

Intérêts Œnologiques

- Participe à l'amélioration de la capacité tampon oxydo-réductrice des vins.
- Prévient les déviations réductrices d'origine levurienne.
- Pour les méthodes traditionnelles, améliore l'élasticité du dépôt bento/alginate.

Composition et Caractéristiques techniques

- Sélection de tanins de chêne et de châtaignier à extraction douce et ménagée, uniquement à l'eau.
- Sulfate de cuivre, Cuivre DH3 : concentration en cuivre 1 g/l.
- Conservateur : Métabisulfite de Potassium.
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

FORTIFIA CRISTAL est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 10 à 30 ml/hl lors de la mise en bouteille en méthode traditionnelle
- S'utilise à 20 ml/hl lors de la prise de mousse en cuve close.

Mode d'emploi

- Délayer directement dans le vin et homogénéiser.
- L'apport de **FORTIFIA CRISTAL** doit se faire
  - avant l'incorporation de l'adjuvant de remuage pour les méthodes traditionnelles
  - au moment du levurage pour les cuves closes

Précautions d'emploi

- Les bases rosées étant suffisamment chargées en tanins, l'apport de **FORTIFIA CRISTAL** n'est pas nécessaire. Préférer l'apport de **MERCAPTON®** (5 à 10 ml/hl).

Conditionnement et conservation

- Bidon de 1L et 5 L.
- Conserver en emballage fermé dans un endroit propre, sec et exempt d'odeur.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr